41e Année. — Tome LXXXI   N° 2094   Paris, 16 Août 1934

REVUE DE VITICULTURE

LE XVIe CONGRES INTERNATIONAL D'AGRICULTURE DE BUDAPEST

Le XVIe Congrès international d'Agriculture s'est tenu à Budapest, à l'Académie hongroise des Sciences, du 13 au 20 juin dernier, sous le haut patronage de S. A. S. Nicolas *de Horthy*, régent de Hongrie. La séance d'ouverture fut présidée par le marquis de Voguë, président de la Conférence internationale d'Agriculture, qui, dans son discours d'inauguration, signale le malaise agricole et sa cause principale : l'état d'anarchie des grands pays producteurs. M. de Voguë pense que les raisons de la situation critique de l'agriculture ne sont pas seulement d'ordre économique, mais aussi d'ordre politique. Il expose également que la question du blé est « la maîtresse pièce de l'économie universelle », « que l'effondrement de son prix mondial est à l'origine du malaise qui atteint tous les peuples », « que c'est lui qui a motivé, parmi d'autres expédients, l'expérience monétaire qui se poursuit aux États-Unis et dont tous les pays observent, non sans inquiétude, le développement ».

A cette séance d'inauguration prirent également la parole, M. *Ch. Schandl*, député, président du Comité d'organisation ; M. *de Kàllay*, ministre de l'Agriculture ; le chancelier fédéral d'Autriche, M. *Dollfuss*, et les représentants de différents pays et associations agricoles.

Les travaux du Congrès ont été répartis en huit sections, dont les séances ont été très suivies par les congressistes.

La première section, une des plus importantes, s'est occupée de la *Politique agraire*, dont le rapporteur général était M. le professeur *Laur*. La résolution suivante, proposée par cette section, a été adoptée à l'unanimité par le Congrès :

Considérant

a) Que la prospérité de l'agriculture et le maintien des familles paysannes saines constituent la condition la plus importante pour la prospérité de l'humanité au triple point de vue matériel, intellectuel et moral ;

b) Que la production agricole, et plus encore les possibilités de développement de cette production, dépassent de beaucoup la demande et le pouvoir d'achat actuel des consommateurs ;

c) Que, indépendamment de la réduction des frais de production, une majoration importante des prix actuels des produits agricoles sur le marché mondial s'impose de façon impérieuse pour assurer l'existence même des cultivateurs ;

d) Que tant la limitation des superficies cultivées dans les pays d'outre-mer que la réduction de l'intensité culturale rationnelle dans les pays importateurs accroissent les frais de production, et que si donc ces mesures sont actuellement nécessaires au point de vue de la politique des prix, elles sont inappropriées au double point de vue technique et économique ;

e) Qu'en tout état de cause il convient de s'appliquer en premier lieu à transformer les produits végétaux en produits animaux, en alcool et en denrées analogues, étant donné que cette transformation permet de réduire pour l'alimen-

tation de l'homme à un tiers du chiffre primitif ou plus fortement encore la somme des calories digestibles contenues dans la substance végétale ;

f) Que pour assurer le redressement de l'économie mondiale, il importe de relever non seulement le pouvoir d'achat des ouvriers et employés, mais plus encore celui des paysans, et que cette majoration du pouvoir d'achat des campagnards contribuera au bien de l'ensemble de la population, parce que l'accroissement de la demande de la part des agriculteurs qui en résultera réduira le chômage, affranchira les Etats de la charge que constitue pour eux l'assistance aux chômeurs, et accroîtra partout les revenus et les gains ;

Décide

d'adresser les recommandations suivantes aux autorités et aux peuples :

1. Il importe d'adapter à la demande la production en vue de la vente et de l'offre des produits agricoles. Il convient de seconder toutes les mesures des particuliers et des Etats propres à atteindre cet objectif.

2. La Convention internationale du blé de Londres peut être considérée comme un résultat particulièrement heureux de la Conférence monétaire et économique. Il convient toutefois d'accroître son efficacité par une limitation plus stricte des emblavures, par l'institution de contingents d'exportation mobiles variables selon le niveau des prix, par la fixation de prix minima, par un contrôle plus serré des exportations et des importations, ainsi que par d'autres mesures encore.

3. L'accroissement de la consommation des graisses végétales ayant rendu plus difficile l'écoulement du beurre et du saindoux et ayant par là restreint considérablement l'utilisation des céréales pour l'affouragement, cet accroissement doit être considéré comme l'une des causes principales de l'accumulation des stocks de céréales qui a provoqué l'avilissement des prix. L'encouragement à la consommation des graisses d'origine animale, et surtout du beurre, par des mesures des particuliers ou de l'Etat, constituerait donc un moyen spécialement important et efficace de lutter contre la crise économique.

4. La nécessité du contingentement de la production et d'accords internationaux au sujet de la culture de la betterave à sucre et du commerce du sucre est reconnue et le Congrès recommande de vouer tout l'intérêt désirable à la résolution de la VIII[e] Conférence internationale des betteraviers européens.

5. Le Congrès recommande le rapprochement des intéressés à la production ligneuse en vue de la régularisation des marchés par le contrôle de la production et des prix, notamment en ce qui concerne les bois d'œuvre résineux. Des conventions internationales doivent intervenir pour assurer la stabilisation des cours dans l'intérêt des producteurs, des transformateurs et de la main-d'œuvre.

6. Le Congrès estime que le meilleur moyen d'assainir le marché des vins résiderait dans la conclusion de conventions internationales limitant la culture de la vigne, ou du moins dans le contingentement de l'exportation du vin.

7. Le Congrès recommande de procéder à une limitation de la production et au contingentement des exportations pour d'autres denrées agricoles encore, en envisageant notamment certains produits tropicaux tels que le coton, le café, etc., etc...

8. Le Congrès estime que l'addition obligatoire d'alcool à la benzine, telle qu'elle existe déjà dans plusieurs pays, constitue un moyen important d'éliminer les excédents de la production agricole, et il recommande de recourir à ce procédé partout.

Le Congrès est d'avis que toutes les mesures indiquées ci-dessus seraient considérablement facilitées, si les pays importateurs secondaient les efforts des pays producteurs et exportateurs, en accordant des avantages à l'importation des marchandises des pays qui ont pris part aux conventions internationales, et si,

d'autre part, les pays agricoles facilitaient l'importation des produits des pays industriels qui secondent l'organisation de l'écoulement des denrées agricoles.

La 2e *section* consacre ses travaux à l'*enseignement agricole* ; plusieurs avis relatifs à l'enseignement professionnel dans l'ensemble de l'économie agricole ; au caractère scientifique de cet enseignement, ont été adoptés par le Congrès.

La 3e *section* s'occupe de la *Coopération agricole* et le Congrès estime :

Qu'il faudrait avoir recours à la conclusion de conventions sur les prix et sur la production, soit analogues à celles relatives au sucre, soit basées sur l'établissement d'accords bi ou plurilatéraux rapprochant en dehors de toute spéculation les intéressés des différents pays.

Le Congrès estime nécessaire qu'une collaboration internationale puisse être établie entre les fédérations coopératives nationales des producteurs de lait au sein de la Commission spéciale de la Coopération agricole près la Commission internationale d'Agriculture.

La production végétale fait l'objet des travaux de la 4e section.

La 5e *section* a étudié spécialement les questions viticoles.

La *Revue de Viticulture* du 5 juillet dernier a indiqué les résolutions et les vœux adoptés par le Congrès de Budapest ; nous n'y reviendrons donc pas.

La 6e *section* s'occupe de la *production animale* dans le monde, avec un rapport très documenté de M. Massé. Elle examine la question de la vulgarisation et de l'utilisation du cheval, la réglementation de la pêche dans les eaux constituant des frontières nationales, la réglementation du transport et de la vente du poisson, la lutte contre les ennemis du poisson, etc.

Les industries agricoles sont étudiées spécialement à la 7e *section*. On y a particulièrement examiné la question de l'alcool qui a une si grande importance dans tous les pays. Le Congrès constate les efforts réalisés par les Gouvernements pour augmenter la consommation de l'alcool industriel ; il prend acte de la consommation de plus en plus répandue de l'alcool, pour le fonctionnement des moteurs à explosion dans plus de 35 pays ; il souhaite la création, dans le cadre de la Commission internationale d'agriculture, d'un centre d'information international capable de renseigner les associations agricoles de producteurs de plantes alcooligènes sur tout ce qui se rapporte à l'utilisation de l'alcool.

La 8e *section*, où on a remarqué un rapport très intéressant, également très suivie, s'occupe de la question de la « *femme à la campagne* », et émet le vœu adopté par le Congrès « que l'on s'efforce de développer l'enseignement ménager agricole, afin de permettre à la cultivatrice de trouver dans les industries domestiques un emploi rémunérateur de son travail et un moyen d'augmenter le bien-être de la vie familiale ».

Le Congrès émet également le vœu que, dans la mesure du possible, l'effort déjà tenté dans tous les pays pour améliorer le logement et les installations agricoles, soit poursuivi autant que le permet la situation actuelle de l'agriculture.

A côté des travaux des sections, plusieurs conférences internationales et As-

semblées générales se sont réunies, pendant les assises du 16[e] Congrès international d'Agriculture.

La Commission internationale d'agriculture a tenu également à Budapest sa réunion annuelle, sous la présidence du marquis de Voguë.

La 4[e] *Conférence internationale du Crédit Agricole*, présidée par M. Louis Tardy, directeur général de la Caisse nationale de Crédit Agricole, s'est réunie à Budapest les 15 et 16 juin dernier.

Elle a étudié les mesures qui ont été prises dans les différents pays pour remédier à l'endettement des agriculteurs, ainsi que l'organisation du Crédit Agricole dans les principaux pays d'Europe.

L'Assemblée générale de la Fédération internationale des Techniciens agronomes a eu lieu également à Budapest le 16 juin ; M. le député *Franco Angelini* a montré dans son rapport toute l'activité de cette Fédération.

La Société Hongroise du « Village » a organisé, en connexion avec le 16[e] Congrès international d'Agriculture, le III[e] Concours international de la « Vaillante Fermière ».

Enfin, le 8[e] *Congrès international des Betteraviers européens* s'est réuni également à Budapest, les 12 et 13 juin dernier, sous la présidence de M. *Montmirel*, président de la Confédération Générale des planteurs français de betteraves.

Le Congrès international des betteraviers a procédé à un examen d'ensemble de la situation économique de la production betteravière et des conséquences sociales de la crise actuelle dans les principaux pays producteurs de la betterave à sucre.

D'autre part, au sujet de la saccharine, le Congrès des betteraviers européens a adopté la résolution suivante :

Le Congrès constatant le développement de la contrebande et de la consommation de la saccharine au détriment de la consommation du sucre, de l'économie agricole et de la santé publique, dans un certain nombre de pays européens, attire l'attention des gouvernements sur la nécessité d'une action collective immédiate en vue de supprimer la contrebande de la saccharine par l'établissement de monopoles ou de contrôles sévères des usines et en vue d'en limiter la fabrication et la consommation aux besoins pharmaceutiques et médicaux, par l'interdiction totale de sa vente en dehors des pharmacies, et dans ces dernières par l'interdiction de la vente sans autorisation médicale.

Le Congrès demande à toutes les organisations de planteurs de betteraves et de fabricants de sucre d'engager immédiatement une action dans ce sens dans les différents pays où la réglementation de la saccharine est insuffisante.

Le 16[e] Congrès international d'Agriculture de Budapest a pris acte des deux résolutions adoptées par le VIII[e] Congrès international des betteraviers européens, en les approuvant particulièrement.

Trois excursions très intéressantes dans les différentes régions de la Hongrie ont clôturé le Congrès.

MARTHE TARDY.

ACIDE TARTRIQUE ET PRODUITS SULFUREUX EN VINIFICATION

Il a été conduit, surtout verbalement, depuis la dernière vinification, une assez vive campagne pour amener nos viticulteurs à ne plus utiliser que de l'acide sulfureux en grand excès et des levures, sous prétexte que *tout le reste est superflu!* Et l'on veut bien me demander mon avis à ce sujet de divers côtés. C'est pourquoi je reviens ici sur des questions que je croyais depuis longtemps vidées et définitivement comprises des Méridionaux.

L'acide tartrique n'est point, contrairement à ce qu'on raconte encore à ce propos, remplaçable dans nos vinifications, même par l'acide sulfureux, car il faudrait de celui-ci des doses *prohibitives par elles-mêmes* pour obtenir dans les moûts l'acidité voulue, sans laquelle les vins ne peuvent ensuite être marchands dans le commerce, lorsque celui-ci fera des vins de coupage *avec* des vins de pays divers (1). Le sulfureux agit à doses relativement infimes pour combattre les ferments de maladie pendant vinification et conservation du vin; *étant gazeux*, il s'évapore constamment, ou s'oxyde, et disparaît donc graduellement du liquide, en totalité si l'on ne l'y renouvelle. Tandis que le tartrique, acide *fixe*, persiste en engendrant une acidité *réelle*, un fruité et des avantages permanents, qui font que sans son concours nos vins du Midi seraient vilains et sans fruit la plupart du temps.

On doit compter le sulfureux en grammes par hecto seulement, tandis que le tartrique se compte par décagrammes ou hectogrammes! Ce ne peut donc être la même chose et, malgré son coût encore assez élevé, le tartrique ne paraît *pratiquement* remplaçable par aucun autre acide comme l'a très bien compris le décret du 15 août 1925. C'est notre climat qui nous l'impose ainsi à la cuve, par ses excès de chaleur, sécheresse et luminosité. Il joue de plus un rôle important contre la Casse due aux excès de fer dans les vins, et il aide beaucoup le sulfureux dans ses rôles d'extraction (2) à la cuve, de clarification et de conservation des vins jeunes, etc... Sans lui on ferait deux fois sur trois dans le Midi des vins mous, plats, noirs et cassant noir, difficiles à clarifier et délicats à conserver.

Cela ne veut pas dire que l'acide tartrique puisse remplacer non plus l'acide sulfureux, d'un coût d'ailleurs infime à poids égal, car ce sulfureux a un tout autre rôle à jouer : celui de l'assainissement des fermentations, qu'il assure par suite de propriétés antiseptiques précieuses et intenses que le tartrique ne possède *pratiquement pas*. L'acide sulfureux reste donc nécessaire comme par le passé, et il sera d'autant plus efficace qu'il se trouvera davantage dans le liquide à l'état libre de toute combinaison, sous la forme de gaz simplement dissous et non combiné. Ce résultat sera d'autant mieux atteint qu'il coexistera en même temps dans le moût une acidité suffisante, comme celle que l'acide tartrique rend précisément aux raisins méridionaux appauvris par les excès esti-

(1) Il ne faut pas oublier que les lois actuelles exigent un minimum de 12,5 de somme alcool acide pour les vins de coupage — et que le commerce tendra de plus en plus à n'acheter que les vins bien constitués, lui apportant un minimum d'acidité fixe susceptible de lui éviter des ennuis plus tard de ce côté dans ses coupages.

(2) Pour obtenir les maxima d'alcool, d'extrait, de couleur, tanin, etc..., dans les vins cuvés.

vaux de lumière et de chaleur solaires dans lesquels nos fruits baignent d'autant plus qu'on descend davantage vers le Midi.

C'est dire qu'il faudra demander cet acide sulfureux de préférence aux formes pratiques qui le contiennent sous cet état précieux de liberté (solutions sulfureuses préparées, comme le voudraient les règlements actuels, en partant du gaz (1), et non pas des sulfites ou bisulfites alcalins comme le font aujourd'hui trop de fabricants, sous l'aiguillon de la concurrence pour surenchérir entre eux de bon marché).

Quant aux levures, je ne vois absolument aucun inconvénient à les associer aux ingrédients ci-dessus chaque fois qu'elles paraîtront utiles, en raison des avantages spéciaux qu'elles peuvent procurer. Car elles en ont aussi, sur lesquels il serait trop long de revenir ici. Chaque chose a sa place et son utilité en vinification comme ailleurs, et vouloir être exclusif à ce sujet, c'est donner une entorse à la vérité scientifique. Car on comprend bien que les œnologues désintéressés qui ont étudié à part chacun des éléments d'une bonne vinification ne se sont pas prononcés déjà à la légère pour chacun d'eux, en leurs associations diverses. Vouloir faire jouer aux uns le rôle des autres ne peut donc s'obtenir qu'au détriment de quelques-uns de ces avantages habituels, c'est de toute évidence : le sulfureux ne nous fournira donc jamais à lui tout seul l'acidité fixe nécessaire, si la nature ne l'a pas introduite déjà dans les raisins récoltés. Mais il contribuera énormément à la conserver et à la mettre en valeur si elle y est ou si on l'y ajoute. Les économies de ce genre sont dangereuses ou de mauvais calcul, conduisant fatalement à des déconvenues, ou des dépenses futures, supérieures aux économies tentées ou escomptées.

Ainsi donc je continue à estimer que la meilleure qualité possible de vin à retirer d'une vendange donnée reste sous la dépendance immédiate d'abord d'une acidité totale et d'une sulfitation convenable des moûts ou raisins à vinifier. Ces deux ingrédients se complètent très heureusement pour assurer les maxima d'activité des levures, de pureté des fermentations, et partant les meilleures colorations, constitution et conservation des vins obtenus.

Il ne faut donc pas l'acide tartrique *ou* l'acide sulfureux, *mais les deux à la fois*, si l'on veut retirer le maximum d'effet de nos vinifications méridionales, surtout si l'on emploie déjà des levures — et à fortiori lorsqu'on ne les emploie pas, la bonne conservation estivale du vin étant alors encore plus aléatoire.

H. Astruc,
Directeur de la Station œnologique du Gard.



(1) Le phosphate d'ammoniaque, qui en assure alors la dissolution, est un élément *de choix* des levures de vin.

VENDANGES ET MAIN-D'ŒUVRE ETRANGERE

Chaque année, les vendanges réclament le concours d'une grosse main-d'œuvre de complément qui est demandée partie aux autres régions françaises, partie aux pays étrangers. Les statistiques nous apprennent que l'introduction des vendangeurs étrangers constitue un élément important de l'immigration totale à destination de l'agriculture. Voici pour fixer les idées à ce sujet le relevé des introductions de saisonniers agricoles depuis 1928 :

Introductions de saisonniers étrangers

Catégories professionnelles	1928	1929	1930	1931	1932	1933
Vendangeurs	10.641	11.405	13.772	17.116	16.160	16.616
Betteraviers	15.137	11.857	12.168	14.394	15.200	16.939
Bûcherons	9.635	11.691	17.299	3.349	2.929	5.188
Liniers	9.366	4.681	2.094	195	678	887
Houblonniers	758	675	342	47	290	318
Travailleurs pour la cueillette des fleurs	88	191	326	129	88	121
Totaux	46.625	40.500	47.001	35.230	35.345	40.069
Ensemble de l'immigration agricole, saisonniers et non saisonniers	61.687	68.450	92.295	76.463	56.575	62.275
Pourcentage de l'immigration saisonnière par rapport à l'immigration totale	74 %	59 %	51 %	46 %	60 %	64 %

L'immigration saisonnière représente donc environ 60 % de l'ensemble. Ce caractère saisonnier emporte du même coup la permanence. Car les effectifs d'ouvriers étrangers introduits pour des besoins déterminés à certaines époques de l'année et pour des travaux identiques doivent naturellement se retrouver d'année en année.

Betteraviers et liniers dans le Nord, houblonniers dans l'Est, bûcherons en montagne, cueilleurs de fleurs sur la Côte d'Azur, viennent des pays étrangers. Par rapport aux surfaces cultivées en vigne, il vient moins de vendangeurs que de bineurs ou de liniers toutefois, car la vendange ne nécessite pas de spécialisation. Et il faut véritablement les vignes du Midi pour exiger le concours des travailleurs étrangers. Ailleurs, on embauche sur place ou bien on organise des voyages d'équipes de vendangeurs bien heureux de trouver, soit l'occasion d'un gagne-pain, soit l'occasion de quelques jours à la campagne. D'autant au surplus que la tradition veut que la cueillette des raisins s'accompagne souvent de fêtes et d'agapes en l'honneur de Bacchus, dieu du vin.

La Champagne, la Bourgogne, l'Anjou et le Bordelais n'ont guère recours à la main-d'œuvre étrangère. Le Midi par contre y fait un large appel.

Le relevé suivant donnant la répartition, par départements, des effectifs introduits depuis 1930, l'établit sans conteste.

	1930	1931	1932	1933	Totaux
Ariège	6				6
Aude	1.528	1.665	660		5.853
Gers					21
Gironde		17			17
Hérault	147	327	114	633	1.248
Loiret	185				185
Pyrénées-Orientales	11.828	15.107	14.224	15.983	57.142
Tarn-et-Garonne			143		143
Vaucluse	51				51
Totaux	13.772	17.116	15.162	16.616	62.666

Il est difficile de formuler une loi à l'examen de ce tableau. Tout y est fluctuant, sans allure d'ensemble. L'Aude réduit ses appels à la main-d'œuvre étrangère. C'est qu'elle recrute suffisamment sur place ; l'Hérault augmente ses effectifs étrangers, mais il ne faudrait pas prendre les chiffres dans leur valeur absolue. Que sont ces 633 ouvriers au regard de 63.457 viticulteurs, cultivant dans ce département la vigne sur 194.590 hectares ? De sorte que seul le département des Pyrénées-Orientales fait un large appel à la main-d'œuvre étrangère pour ses vendanges. Il le fait dans des proportions qui laissent à entendre que sans cette main-d'œuvre, la vendange ne saurait y être menée à bien.

En résumé, donc l'appel à la main-d'œuvre étrangère paraît n'intéresser que le *seul département des Pyrénées-Orientales.* C'est là une constatation qui a son intérêt. Elle montre que les viticulteurs n'utilisent vraiment les travailleurs étrangers que lorsqu'ils ne peuvent pas faire autrement. Et l'on aurait tort de penser que le recours à la main-d'œuvre étrangère est un moyen de faire pression sur les ouvriers français. Si la machine n'est venue en agriculture que pour remplacer les bras défaillants, si contrairement à une opinion trop répandue, elle n'a pas cassé les bras des ouvriers, *on ne peut pas dire non plus que le travailleur étranger vient concurrencer le travailleur français*, ni par le nombre, ni par les exigences. Il y a là une fable qu'il faut détruire. Les chiffres que nous avons rapportés en sont une éclatante démonstration.



Rappelons que quel que soit le département dans lequel les ouvriers étrangers doivent être utilisés, leur introduction en France est subordonnée au visa d'un certificat d'embauchage établi par l'employeur et soumis à l'Office public de placement du département.

Ce certificat revêt deux formes, soit la forme d'un *contrat nominatif*, si l'employeur connaît les ouvriers qu'il désire embaucher, soit la forme d'un *contrat numérique*, revêtu du seul nom du chef d'équipe et de l'indication du nombre d'ouvriers devant l'accompagner. La consultation de l'Office est nécessaire. Si cet organisme est saisi d'offres ouvrières françaises, il les satisfait d'abord. L'introduction des ouvriers étrangers n'est accordée qu'à défaut d'ouvriers français pour satisfaire les demandes des employeurs.

Les ouvriers étrangers dont les certificats seront revêtus du visa favorable de l'Office départemental de placement se présenteront au Commissariat spécial à la frontière pour faire timbrer leur contrat. Ils présenteront un certificat de vaccination ou se feront vacciner à Perpignan ou à Marignac-Saint-Béat points de pénétration en France.

Auparavant, ils recevaient un sauf-conduit qui leur tenait lieu de carte d'identité réglementaire. Depuis la suppression par mesure d'économie des bureaux d'immigration de Perpignan, de Marignac (Haute-Garonne) et d'Hendaye (Basses-Pyrénées), les Commissaires spéciaux aux frontières ont dû être habilités à viser les contrats qui tiendront lieu désormais de sauf-conduit, pour la durée de deux mois. La mesure sera plus expéditive. Il suffira pour le Commissaire spécial de porter sur les contrats simplement numériques, le nom des ouvriers qui se présenteront à lui porteurs du contrat numérique.

Les demandes de travailleurs étrangers pour les vendanges devront être remises, soit aux Offices départementaux de placement, soit au ministère de l'Agriculture (Service de la main-d'œuvre et de l'immigration agricoles, 32, boulevard Raspail, à Paris).

*
* *

Les salaires pratiqués en 1933 étaient les suivants :

Aude et Pyrénées-Orientales : 32 à 35 fr. et 2 ou 3 litres de vin pour les porteurs et 20 à 22 fr. et 1 ou 2 litres pour les cueilleurs.

On payait en 1930 : 30 à 32 fr. les porteurs et 20 à 22 fr. les cueilleurs. C'est dire que dans l'ensemble les salaires ne comportent que de légères variations.

On signale une tendance à faire exécuter les vendanges par des entrepreneurs agricoles, ceux-ci d'origine étrangère versent un cautionnement entre les mains du propriétaire et s'engagent à rentrer la récolte moyennant un prix forfaitaire de x francs par comporte de raisin, rendue en cave dans un délai fixé à l'avance.

*
* *

Pour terminer, notons que la suppression des bureaux d'immigration rendra impossible cette année la délivrance aux ouvriers des cartes donnant droit au demi-tarif sur les chemins de fer. Des dispositions devront être prises l'année prochaine d'accord entre l'Administration et les Associations agricoles, ces dernières pouvant par fonds de concours versés à l'Etat assurer la rétribution d'agents habilités à la délivrance des cartes.

Abel Beckerich,
ingénieur agricole,
secrétaire général adjoint
du Conseil national de la main-d'œuvre.

ACTUALITÉS

L'exportation des vins aux Colonies. — La production des fruits à cidre mise en péril. — Quelques chiffres relatifs à la production des cidres, des vins et des alcools (Confédération générale des producteurs de fruits à cidre). — Légion d'honneur (N.D.L.R.). — Syndicat des vignerons de Vaucluse : Vœux.

L'exportation des vins aux colonies. — La Commission de l'exportation des vins aux colonies s'est réunie au ministère des Colonies, sous la présidence de M. Mario Roustan, assisté de M. le directeur Keller et de M. Douarche, secrétaire général de l'Office international du vin ; on sait que cette Commission a été organisée par le ministre Albert Sarraut.

M. Guastavino, député, a exposé la situation de l'Algérie viticole depuis le dernier statut. Il voit dans la concentration des moûts le salut que tout le monde souhaite. Comment toucher la masse des indigènes en leur offrant des vins à des prix abordables ? En envoyant à ceux-ci des moûts concentrés, qui permettraient à l'indigène de reconstituer des vins à 1 fr. 70 ou 1 fr. 80 le litre. L'orateur développe cette idée avec beaucoup d'éloquence. Rien qu'en Indochine, il affirme qu'il y a des possibilités inestimables, et il le prouve aussi pour les autres colonies. Passant au point de vue pratique, M. Gustavino fait l'historique de la proposition de loi qu'il avait l'intention de déposer et fait l'analyse du texte.

M. Mario Roustan indique immédiatement les objections qui se présentent et conclut en disant que ce n'est pas seulement le département des Colonies qui est intéressé, mais le ministère de l'Agriculture.

M. le directeur Keller montre ce qui a été fait avec l'Indochine ; à l'heure présente, un projet de décret est devant le Conseil d'Etat.

M. le directeur Nemoz répond à M. Mario Roustan et aux objections qu'il a présentées : les divergences de vues dont il a parlé ont, dit-il, disparu. Il énumère les expériences qui montrent que le moût concentré garde les qualités du moût naturel. Il s'agit de traiter le moût à la température qu'il aurait sur la vigne elle-même. Il considère que la cherté du vin est le plus fort obstacle à la consommation. On ne peut pas espérer que l'indigène achètera du vin à 4 ou 5 fr. le litre. Il trace à son tour un sombre tableau de l'Algérien viticulteur et fait un appel pressant à ceux qui l'écoutent.

M. le président Mario Roustan demande des précisions notamment en ce qui concerne les fraudes. MM. Guastavino et Nemoz répondent en expliquant le système des vineries qui seraient organisées en Indochine, en nombre réduit afin de tenter l'expérience. Le président insiste sur cette idée qu'il sera impossible d'appeler « vin » une boisson ainsi obtenue.

M. Douarche montre à son tour les dangers à prévoir. Il cite les exemples des vins du Japon, des vins dits de fruits, et indique qu'il est dangereux d'ouvrir la porte à des possibilités de fraude.

M. le directeur Keller, M. Cousin, directeur financier de l'Indochine, présentent à leur tour des observations.

M. le président Mario Roustan félicite MM. Guastavino et Nemoz pour le talent et la chaleur avec lesquels ils ont défendu leur cause, mais il est d'avis qu'une nouvelle réunion se tienne à laquelle puissent assister les représentants des producteurs et des négociants.

(*Communiqué*.)

La production des fruits à cidre mise en péril. — Depuis la guerre, un changement profond s'est opéré dans l'écoulement des produits cidricoles.

Autrefois, la production du cidre constituait la destination ultime et presque exclusive des pommes et poires à cidre.

Maintenant, par suite de la diminution de la consommation du cidre, *la transformation en alcool* d'une notable partie de la production cidricole est devenue

un moyen indispensable d'écoulement. Sans lui, les récoltes resteraient partiellement inemployées et seraient, par conséquent, dévalorisées.

L'écoulement et la valeur de notre production de fruits à cidre sont étroitement liés au sort des alcools naturels.

Cette situation nouvelle, depuis la guerre, n'est d'ailleurs pas plus avantageuse pour les producteurs que la situation d'avant guerre. Pour s'en convaincre, il suffit de rappeler que la valeur des pommes de terre oscillait alors de 60 à 80 francs, sauf cas extrêmes. Depuis la guerre, les pommes, en exceptant les mêmes cas extrêmes, se sont vendues de 200 à 300 francs papier. Au surplus, contrairement aux erreurs colportées, la production de fruits à cidre ne dépasse pas, si même elle l'atteint encore, la production d'avant-guerre (voir plus loin les chiffres).

Les producteurs des régions cidricoles supportaient encore, sans protester, la situation plutôt défavorable de ces dernières années.

Mais voici que cette situation se trouve menacée par un très grave danger.

Ce danger est double.

— Un effondrement du marché des alcools libres ;

— Des projets en discussion, dont certains sacrifient délibérément la production d'alcools de fruits à cidre.

Nos chroniques, sur le marché de l'alcool, montrent l'ampleur de la baisse déjà acquise. Les cours de l'alcool naturel sont tombés à 450 francs, loin du niveau de 700-800 francs considéré comme sage et normal, plus loin encore des cours passagèrement élevés de 1.200-1.500 connus il y a quelques années.

La baisse acquise peut s'aggraver encore, car l'effondrement est dû à une série de causes simultanées sur lesquelles nous reviendrons : augmentation du stock d'alcool de bouche ; diminution lente de la consommation ; taxation fiscale abusive ; augmentation de la production d'alcools de vins et sous-produits ; et surtout, possibilité de voir s'accroître subitement et dans d'énormes proportions la production d'alcools viniques par suite de l'application des lois viticoles et de la distillation obligatoire des excédents de vin.

La baisse de l'alcool ne lèse pas seulement les régions cidricoles. Elle préoccupe au plus haut point et à juste titre les régions viticoles. En outre, elle modifie la position des diverses industries de l'alcool de bouche. Elle inquiète, enfin, les planteurs de betteraves par les répercussions qu'elle peut avoir sur le régime de séparation des alcools industriels issu des accords de Béziers (1922).

Tous les intéressés sont unanimes à reconnaître l'absolue nécessité d'organiser, au plus vite, sur des bases différentes, le marché des alcools naturels si l'on veut éviter un effondrement total.

Aussi de nombreux projets sortent-ils des divers milieux, projets souvent inspirés du désir de remédier à une situaton grave, mais inspirés parfois aussi, hélas, par des intérêts trop exclusifs.

En effet, beaucoup de projets, dont certains ont été présentés à la Commission des boissons, tendent à rétablir l'équilibre du marché des alcools naturels *aux dépens des alcools de fruits à cidre*, soit en contingentant étroitement leur production, soit en les frappant d'une lourde taxe discriminatoire, soit en les retirant du marché libre pour les faire acheter par l'Etat comme les alcools de betteraves. Les systèmes diffèrent, mais le résultat, pour la production cidricole, est le même : elle est menacée de toutes parts.

Il est si simple de s'en prendre à cette production et de s'emparer de la place qu'elle occupe.

Car en face de tous ces projets, les producteurs de fruits à cidre n'ont pas semblé s'émouvoir.

Les seules voix qui se soient fait entendre des régions cidricoles sont celles d'industriels de l'Ouest.

Si louables que puissent être les intentions de ces industriels, ne vaudrait-il pas mieux voir les intérêts agricoles de l'Ouest défendus par les cultivateurs eux-mêmes ou leurs groupements ?

Ce serait le seul moyen d'éviter l'équivoque soigneusement entretenue par certains et grâce à laquelle on voit soutenir au nom des régions cidricoles certaines thèses mortelles pour la production des fruits à cidre.

Ce serait, au surplus, cultiver la seule chance que nous ayons d'empêcher la dévalorisation des fruits à cidre et des plantations, *c'est-à-dire l'anéantissement d'une part du capital et du revenu agricole de vingt départements.*

En assurant la défense de leurs intérêts compromis, les cultivateurs des régions cidricoles n'entendent ni attaquer d'autres intérêts, ni se refuser à un sacrifice commun à toutes les productions d'alcools naturels. *Ils veulent seulement que les droits à l'existence d'une production qui les aide à vivre soient respectés.*

Quelques chiffres relatifs à la production des cidres, des vins et des alcools

I. — *Production des fruits à cidre*

Moyenne annuelle d'avant-guerre

(1904-1913) .... 25.243.520 Qx.

1924	47.463.180 hl.	1929	33.488.640 hl.
1925	11.120.730 hl.	1930	11.204.970 hl.
1926	17.761.760 hl.	1931	25.327.060 hl.
1927	40.008.700 hl.	1932	21.387.280 hl.
1928	18.758.400 hl.	1933	24.883.550 hl.

(1924-1933) .... 25.140.427 Qx.

Production stationnaire.

II. — *Production du cidre*

Moyenne annuelle d'avant-guerre

(1904-1913) .... 18.369.460 Hl.

Moyenne annuelle actuelle

1923	16.069.366 hl.	1928	13.859.392 hl.
1924	28.591.659 hl.	1929	23.280.071 hl.
1925	9.878.969 hl.	1930	8.735.000 hl.
1926	12.342.320 hl.	1931	18.886.164 hl.
1927	26.715.030 hl.	1932	16.977.582 hl.

(1923-1932) .... 17.533.535 Hl.

III. — *Production viticole*

Superficies en vignes

Algérie	147.728	166.982	373.095
France	1.291.140	1.306.506	1.422.159
Total des superficies	1.439.868	1.473.488	1.795.254

Augmentation sensible.

IV. — *Production d'alcools naturels*

A) *Alcools de pommes, poires, cidres et poirés.*

Moyenne triennale 1927-1930

1927-28	499.663 Hl.
1928-29	363.095 Hl.
1929-30	541.184 Hl.
(1927-1930)	467.980 Hl.

Moyenne triennale 1930-1933

1930-31	218.403 Hl.
1931-32	324.586 Hl.
1932-33	597.463 Hl.
(1930-1933)	346.819 Hl.

Production en régression nette.
Diminution de 26 %.

(Noter que la production des 8 premiers mois de la présente campagne est encore en régression. Elle ressort à 350.923 hectolitres, contre 422.289 hectolitres pendant les mêmes mois de l'année précédente.)

B) *Alcools de vins, piquettes, marcs et lies de vin.*

Moyenne triennale 1927-1930

1927-28	318.979 Hl.
1928-29	454.345 Hl.
1929-30	675.951 Hl.
(1927-1930)	483.091 Hl.

Moyenne triennale 1930 1933

1930-31	365.904 Hl.
1931-32	593.188 Hl.
1932-33	417.763 Hl.
(1930-1933)	458.951 Hl.

Production en légère réduction.
Diminution de 5 %.

(Noter que la production des 8 premiers mois de la présente campagne est en forte augmentation. Elle ressort à 422.258 hectolitres, contre 358.299 hectolitres pendant les mêmes mois de l'année précédente.)

V. — *Production d'alcools d'industrie*

A) *Alcools de betteraves.*

Moyenne triennale 1927-1930

1927-28	794.300 Hl.
1928-29	848.411 Hl.
1929-30	1.078.554 Hl.
(1927-1930)	907.088 Hl.

Moyenne triennale 1930-1933

1930-31	1.531.335 Hl.
1931-32	1.726.904 Hl.
1932-33	2.446.892 Hl.
1930-1933)	1.901.710 Hl.

Production en augmentation nette.
Augmentation de 110 %.

B) *Alcools de mélasses.*

Moyenne triennale 1927 1930

1927-28	433.965 Hl.
1928-29	455.915 Hl.
1929-30	616.823 Hl.
(1927-1930)	502.234 Hl.

Moyenne triennale 1930 1933

1930-31	904.860 Hl.
1931-32	615.254 Hl.
1932 33	830.278 Hl.
(1930-1933)	783.464 Hl.

Production en augmentation nette.
Augmentation de 56 %.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS
DE FRUITS A CIDRE.

Légion d'honneur. — Nous trouvons, dans la dernière promotion de la Légion d'honneur, au titre du ministère de l'Agriculture, des distinctions attribuées à de nos fidèles et très anciens collaborateurs, auxquels nous adressons ici nos plus cordiales félicitations.

C'est ainsi que la rosette de la Légion d'honneur est accordée à notre ami M. Louis Semichon, qui vient de quitter à regret, en pleine activité productrice, la direction de la Station œnologique de Narbonne, que ses travaux (bien connus de nos lecteurs, qui en ont eu si souvent la primeur) ont illustrée.

M. Barbet, l'ingénieur bien connu, qui a rompu souvent des lances ici même, avec M. Semichon et d'autres œnologues, reçoit la même distinction méritée. M. Raymond Couvreur, de Nîmes, et M. Maurice-René Doyard, de Vertus, sont également faits *officiers* dans l'ordre national.

Parmi les *chevaliers*, citons les noms de MM. Louis Ammann, professeur à Grignon ; Bacon de Lavergne, à Montezic (Aveyron) ; Bérard, à Gaillan (Gironde) ; Bœckel, à Mittelbergheim (Bas-Rhin) ; Georges Bord, de Loupiac, notre si dévoué et distingué collaborateur ; Denaiffe de Carignan (Ardennes) ; Giniès, professeur à Grignon ; Lafite, agriculteur à Reims ; Landrau, viticulteur à Pons (Charente-Inférieure) ; Michea, viticulteur à Malain (Côte-d'Or) ; Pelegri, viticulteur au Fondouk (Alger) ; Pelletier, viticulteur à Montagnac (Oran) ; Pichard, directeur adjoint de la Station agronomique de Versailles ; Richard, directeur des Services agricoles du Vaucluse, et Robert Villepique, notre ami, viticulteur à Saint-Emilion (Gironde).

La *Revue* se réjouit de ces distinction si bien placées ; elle envoie ses meilleurs compliments aux nouveaux promus et nommés. — (N. D. L. R.)

Syndicat des Vignerons de Vaucluse. — Dans sa réunion du 26 mai dernier, le Conseil d'administration du Syndicat départemental du Vaucluse (C.G.V.S.E.), constatant qu'en conséquence de l'échec indéniable de toutes les autres doctrines, la distillation est aujourd'hui le point central des discussions relatives aux moyens de conjurer une crise plus menaçante encore pour l'avenir qu'elle n'est sévère dans le présent,

Rend hommage à la clairvoyance de M. le Dr Rouvière, dont cette évolution en faveur d'une doctrine qu'il ne s'est jamais lassé de défendre contre des adversaires devenus aujourd'hui en grand nombre ses alliés, est l'œuvre, pour la plus large part,

Emet le vœu :

Que, conformément au projet de 1931 du Syndicat du Sud-Est, tout propriétaire déclarant soit astreint à produire :

1° En toute circonstance et par hectolitre déclaré, une quantité d'alcool pur correspondant à la distillation de ses marcs, lies et vins inférieurs,

2° En cas de récolte excédentaire, une quantité supplémentaire fixée annuellement de manière à mettre les ressources en harmonie avec les possibilités de la consommation ;

Que soit maintenue la fixation d'un degré minimum, conditionnée toutefois par la pratique réglementée de la concentration, de la congélation et du vinage à la cuve, à l'exclusion du sucrage dont il serait abusif d'accorder encore le privilège à certains départements, dès lors qu'ils ont d'autres moyens, n'empruntant rien qu'à leur récolte elle-même, pour atteindre à un degré légal pareillement imposé aux départements méridionaux et à l'Algérie ;

Se rallie enfin, à l'égard du vinage, à la motion transactionnelle formulée par M. Palazy, étant entendu que l'alcool à utiliser à cette fin ne pourrait être celui correspondant à la distillation des marcs, lies et vins inférieurs, mais celui seulement produit, obligatoirement ou non, au-dessus du pourcentage immuablement fixé pour écarter en toutes circonstances du marché des vins les sous-produits et les qualités inférieures.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 115 fr. et au-dessus ; 10°, 145 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 185 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 200 à 300 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouge, de 8 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 75. Blancs de blancs, 8 fr. 75 à 9 fr. 75.

Midi. — *Nîmes* (*13 août 1934*). — *Cote officielle* : Aramon de plaine, 8°5 à 12°, de 87 à 110 fr. ; Clairettes, 10°5 à 12°, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré ; Trois-six B.G., fr. trois-six de marc, 300 fr. à 400 fr. Eau-de-vie de marc, 380 à 390 fr.

Montpellier (*7 août*). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 10°, de 95 à 105 fr. ; de 10° à 11°, de 103 à 110 fr.; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit 3/6 neutre 390 fr. à 430 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 385 fr.

Béziers (*8 août*). — Plaine, 7° à 8°5, de à fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de 90 à 112 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*12 août*). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 11°, 105 fr. à 120 fr.

Perpignan (*11 août*). — Vins de 8°5 à 12°, fr. à fr. » (Chambre de commerce). Pas d'affaire signalée.

Carcassonne (*11 août*). — De 8°5 à 9°, de 10 fr. à 10 fr. 50 le degré. De 9 à 10°, de 10 fr. à 10 fr. 50, de 10° à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr.

Narbonne (*7 août*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 61 fr. à 64 fr.; escourgeons, 52 fr. à 54 fr.; maïs, 66 fr. à 76 fr. »; seigle, 61 fr. » à 67 fr. »; sarrasin, 78 fr. à 103 fr.; avoines, 47 fr. » à 52 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 120 à 140 fr.; de Bretagne, de 70 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 245 fr. à 315 fr.; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 222 fr. 50 à 224 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 7 fr. 50 — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boites fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boites fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 1.200 à 2.200 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.000 fr. — Pommes communes, 250 à 550 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Pêches, 150 à 450 fr. — Groseilles, 100 à 140 fr. — Abricots, de 150 à 300 fr. — Brugnons, 250 à 600 fr. — Cassis, 250 à 325 fr. Framboises, 550 fr. — Amandes vertes, 200 à 400 fr. — Figues 400 fr. — Reine claude, 450 fr. — Raisin, 280 à 430 fr. — Melons 5 à 17 fr. la pièce. — Laitues, de 25 à 80 fr. le cent. — Carottes, de 120 à 250 fr. — Tomates, de 50 à 130 fr. — Choux-fleurs, 60 à 150 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Haricots à écosser 250 à 350 fr. — Haricots verts, 260 à 650 fr. — Artichauts 30 à 80 fr. — Radis, 20 à 60 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.